

# 「締ッ子」による活き締め

ご使用方法のしおり



全国活き締め魚普及協会 推奨商品

## ご使用になる前の準備

### 「締ッ子」を充電する

取扱説明書の「充電」の項をお読みになり、「締ッ子」をよく充電してからご使用ください。

- ①充電器のプラグを「締ッ子」本体の充電口に差し込みます。(赤ランプが点灯します。)
- ②充電器をコンセント (AC-100V) に差し込みます。(赤と緑のランプが点滅します。)
- ③充電器のボタンを1回だけ押します。緑のランプが点灯して充電を始めます。

(注) 赤ランプが点灯している場合は、放電です。2回押してしまうと放電になります。

- ④充電器の赤と緑のランプが点滅したら、充電が完了です。

充電時間	処理能力
約6～7時間	500匹～800匹

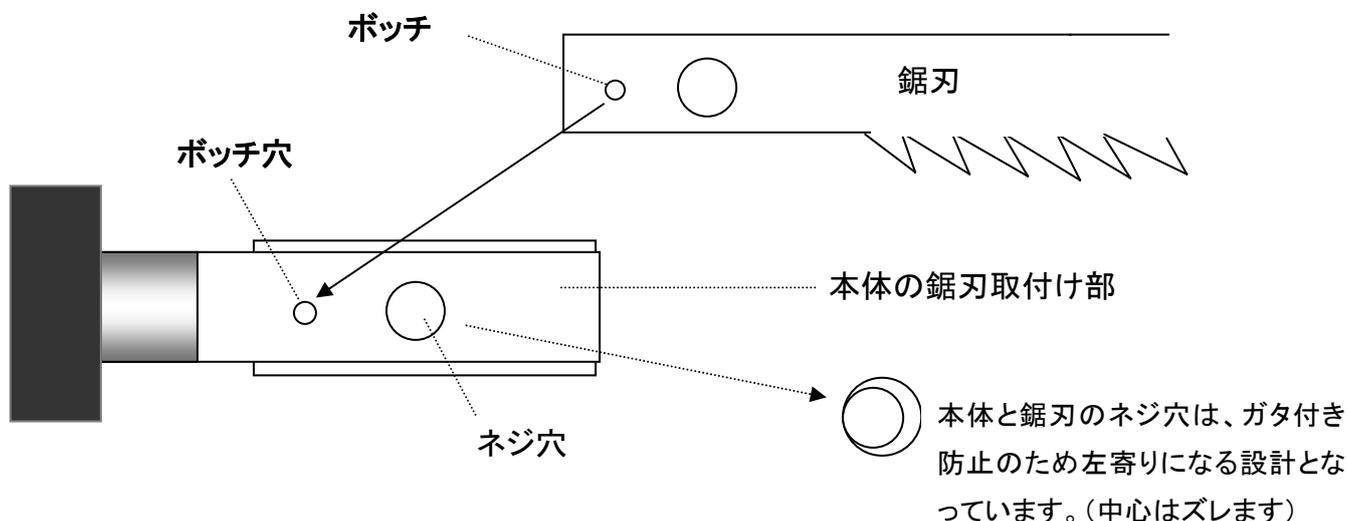
実際に生き締めを行える数は、ご使用方法により差が出ます。連続作動能力で1,800秒(約30分)を超えると能力が低下しますので、充電を行ってください。

※ 3ヶ月に1回程度、一旦放電して再充電します。(取扱説明書をご覧ください。)

### ★ 鋸刃取り付け時のご注意 ★

#### 刃のボッチを ボッチ穴の位置へ 正確に合わせてください。

鋸刃を「締ッ子」本体に取付ける際には、鋸刃のボッチ(小突起)が本体のボッチ穴に確実に入っていることをご確認の上、ネジで締め付けるようお願い致します。ボッチ穴に入らない状態のままネジ止めしますと、刃の歪み、ガタツキなどで刃が折れやすくなるなどの原因となります。



## 「締ッ子」のご使用方法

### 「締ッ子」で魚の活き締めを行う

「締ッ子」での活き締めは、従来の包丁やナイフなどによる活き締めと、基本的にやり方は同じです。これまで、包丁やナイフで魚の活き締めを行ったことがある人であれば、簡単に「締ッ子」による活き締めが行えます。

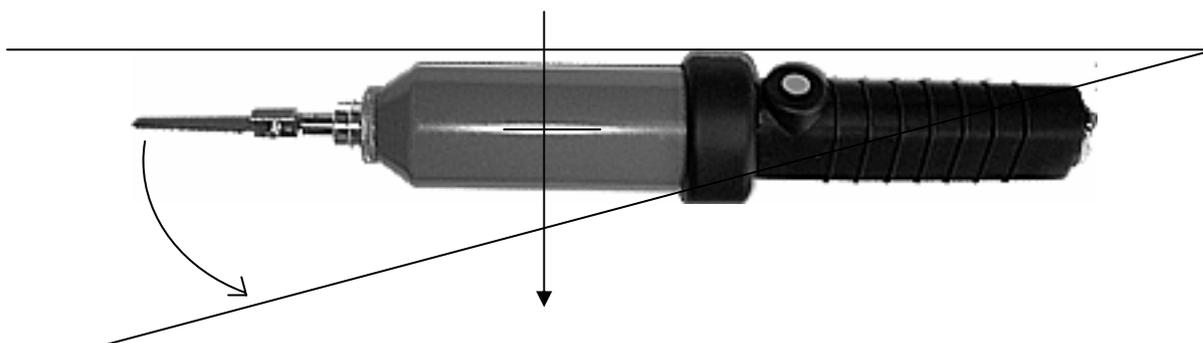
「締ッ子」を利用すると、包丁やナイフで行うときのように暴れる魚を押さえつけて、無理に力を入れて活き締めを行うという苦勞がなくなります。超高速電動の鋸刃により、一瞬にして脊髄を切断し締めが完了します。特に骨の太い魚の場合には、その効果は絶大です。

「締ッ子」での活き締めのコツは、魚を手で押さえ付けずに、魚の動きが一瞬止まった時にエラから差し込んで延髄を切断します。これで、神経の切断と「血抜き」がされます。

これまで、活き締めを行ったことがない方にとっては、とても便利な道具です。これまで包丁で活き締めを行うには、それなりのテクニックや経験が必要でした。「締ッ子」を利用することで、誰でも簡単に失敗なく活き締めを行うことができますようになります。

### 「締ッ子」の動作の特徴

「締ッ子」は、構造的に前方に重心が位置するよう設計されています。これにより、「締ッ子」本体の適度な重量により、活き締めを行う際に先端の鋸刃に加重がかかり、手元を支点とした力のモーメントにより押さえつけることなく、容易に切断が行える重心設計となっています。



また、鋸刃の先端はクサビ状としてあるため、鋸刃の前進動作で自動的に切断しながら、容易に魚体内に進行するようになっています。



## 解説図1 エラから内部を切断する

魚の動きが止まった時に、エラの間から「締ッ子」の刃先を挿入し、目の内側の少し上側へ向かって背骨を切断し神経を切ると同時に血抜きをします。太い骨の魚でも容易に一瞬で切断できます。(魚を手で押さえ付けません。)

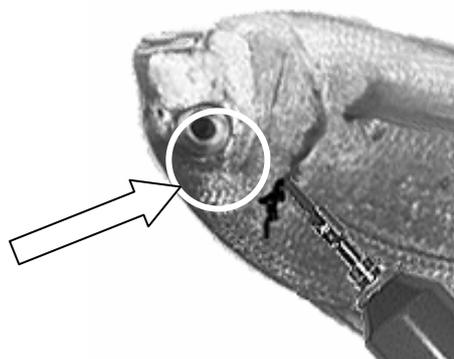


魚は料理して皿に盛り付けるとき、通常左側を頭にして置きますので、上図のように右側面から活き締めすると、締めの痕跡が見えなくなります。

## 解説図2

背骨が切断されると、その脇を通っている血管も同時に切断され、「血抜き」がなされます。これが「血抜き」処理ですが、本来の「活き締め」は、「血抜き」と同時に魚の急所部分を破壊することにより魚を即死状態にします。

背骨が切断されても、なおも魚が暴れ続ける場合には、魚の急所部分に刃が当たっていない可能性があります。急所は魚の目の裏側の少し上の部分にあります。急所に当たると、魚はしびれたようなピクピクとした小さな動きになります。



なお、大きな魚などの場合、尻尾の付け根の部分の背骨も切断し、より「血抜き」効果を高めるようにすることもあります。